

REGLAMENTO (CE) N° 881/1999 DE LA COMISIÓN

de 28 de abril de 1999

que modifica el Reglamento (CE) n° 1854/96 por el que se establece una lista de métodos de referencia para la realización del análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos en el marco de la organización común de mercados

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,
Visto el Reglamento (CEE) n° 804/68 del Consejo, de 27 de junio de 1968, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1587/96⁽²⁾, y, en particular, el apartado 6 de su artículo 6, el apartado 5 de su artículo 7, el apartado 4 de su artículo 8, el apartado 3 de sus artículos 9, 10, 11, 12 y 13, los apartados 1 y 4 de su artículo 16 y el apartado 14 de su artículo 17,

Considerando que el apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CE) n° 2721/95 de la Comisión, de 24 de noviembre de 1995, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los métodos de referencia y de rutina para el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos en el marco de la organización común de mercados⁽³⁾, establece que, antes del 1 de abril de cada año, debe elaborarse una lista de métodos de referencia aplicables a los análisis contemplados en el artículo 1 de dicho Reglamento; que, en el Reglamento

(CE) n° 1854/96 de la Comisión⁽⁴⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 745/98⁽⁵⁾ se estableció dicha lista; que es preciso actualizar la lista de métodos de referencia y sustituir el anexo del Reglamento (CE) n° 1854/96 por otro nuevo;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la leche y de los productos lácteos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo del Reglamento (CE) n° 1854/96 se sustituirá por el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 28 de abril de 1999.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 148 de 28.6.1968, p. 13.

⁽²⁾ DO L 206 de 16.8.1996, p. 21.

⁽³⁾ DO L 283 de 25.11.1995, p. 7.

⁽⁴⁾ DO L 246 de 27.9.1996, p. 5.

⁽⁵⁾ DO L 103 de 3.4.1998, p. 8.

LISTA DE MÉTODOS DE REFERENCIA ELABORADA EN APLICACIÓN DE LO DISPUESTO EN EL REGLAMENTO (CE) N° 2721/95

Índice:

Mín. = mínimo, máx. = máximo, Anexo = anexo del Reglamento, citado, ESM = extracto seco magro, AGL = ácidos grasos libres, IP = índice de peróxidos, A = aspecto, S = sabor, C = consistencia, RTB = recuento total de bacterias, Term = recuento de bacterias termófilas, E.m. = Estado miembro, IDF = International Dairy Federation, ISO = International Standards Organisation, IUPAC = International Union of Pure and Applied Chemistry, ADPI = American Dairy Products Institute, LCA = Leche condensada azucarada, LNE = leche o nata evaporada, ESML = extracto seco magro lácteo.

PARTE A:

| Reglamento de la Comisión | Producto | Parámetro | Límite | Método de referencia | Nota |
|---|-----------------------|----------------------------------|---|--|--------|
| Reglamento (CE) n° 454/95 Almacenamiento público | Mantequilla no salada | Materia grasa láctea | 82 % mín. | Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión (DO L 124 de 25.4.1998, p. 18) | |
| | | Agua | 16 % máx. | Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión | |
| | | ESM | 2 % máx. | Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión | |
| | | Acidez de la grasa IP (máx.) | 1,2 mmol/100 g de materia grasa 0,3 miliequiv. oxígeno/1 000 g materia grasa | IDF-Standard 6B:1989 IDF-Standard 74A:1991 (versión inglesa) | Nota 1 |
| | | Coliformes | No detectable en un 1 g | Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión (DO L 142 de 15.6.1996, p. 13) | Nota 3 |
| | | Grasa no láctea | No detectable por análisis de triglicéridos | Anexo III | |
| | | Marcadores de esteroides | No detectable | Reglamento (CE) n° 86/94 de la Comisión (DO L 17 de 20.2.1994, p. 7) | |
| | | Otros marcadores: — Vanillina | No detectable | Reglamento (CE) n° 1459/98 de la Comisión (DO L 193 de 9.7.1998, p. 16) | Nota 2 |

| Reglamento de la Comisión | Producto | Parámetro | Límite | Método de referencia | Nota |
|---|-----------------------|-------------------------------------|--|--|--------|
| Reglamento (CE) n° 454/95 Almacenamiento privado | Mantequilla no salada | — Éster etílico de ácido caroténico | No detectable | Reglamento (CE) n° 1082/96 (DO L 142 de 15.6.1996, p. 26) IUPAC 2.301 sub 5 Anexo IV IDF-Standard 112A:1989 | |
| | | — Triglicéridos de ácido enántico | No detectable | | |
| | | Características sensoriales | Al menos 4 de un máximo de 5 puntos para A, S, C | | |
| | | Dispersión en agua | Al menos 4 puntos | | |
| Reglamento (CE) n° 454/95 Almacenamiento privado | Mantequilla salada | Materia grasa láctea | 82 % mín. | Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión | Nota 6 |
| | | Agua | 16 % máx. | | |
| Reglamento (CE) n° 454/95 Almacenamiento privado | Mantequilla salada | Materia grasa láctea | 80 % mín. | Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión IDF-Standard 12B:1988 | Nota 6 |
| | | Agua | 16 % máx. | | |
| | | Sal | 2 % máx. | | |
| Reglamento (CE) n° 2571/97 | Mantequilla no salada | Materia grasa láctea | 82 % mín. | Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión | |
| | | Agua | 16 % máx. | | |
| | | Marcadores: | | Reglamento (CE) n° 86/94 de la Comisión Reglamento (CE) n° 1459/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 1082/96 de la Comisión IUPAC 2.301 sub 5 | Nota 2 |
| | | — Esteroles | | | |
| | | — Vanillina | | | |
| | | — Éster etílico de ácido caroténico | | | |
| — Triglicéridos de ácido enántico | | | | | |

| Reglamento de la Comisión | Producto | Parámetro | Límite | Método de referencia | Nota |
|------------------------------------|-------------------------|---|---|--|--------|
| Reglamento (CE) n° 2571/97 | Mantequilla salada | Materia grasa láctea | 80 % mín. | Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión | Nota 2 |
| | | Agua | 16 % máx. | Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión | |
| | | Sal | 2 % máx. | IDF-Standard 12B:1988 | |
| | | Marcadores: | | | |
| | | — Esteroles | | Reglamento (CE) n° 86/94 de la Comisión | |
| | | — Vanillina | | Reglamento (CE) n° 1459/98 de la Comisión | |
| | | — Éster etílico de ácido caroténico | | Reglamento (CE) n° 1082/96 de la Comisión | |
| — Triglicéridos de ácido enántico | | IUPAC 2.301 sub 5 | | | |
| Reglamento (CE) n° 2571/97 | Mantequilla concentrada | Materia grasa | 99,8 % mín. | IDF-Standard 24:1964 | Nota 1 |
| | | Humedad & ESML | 0,2 % máx. | IDF-Standard 23A:1988 (moisture) IDF-Standard 24:1964 (MSNF) | |
| | | Acidez de la grasa | 0,35 % (oleico) máx. | IDF-Standard 6B:1989 | |
| | | PV (máx.) | 0,5 miliequiv. oxígeno/1 000 g mat. grasa | IDF-Standard 74A:1991 (versión inglesa) | |
| | | Materias grasas no lácteas | Exento | Anexo III del Reglamento (CE) n° 454/95 | |
| | | Sabor | Fresco | | |
| | | Olor | Ausencia de olores extraños | | |
| | | Otros | Ausencia de agentes neutralizadores, antioxidantes y conservantes | | |
| | | Marcadores: | | | |
| | | — Esteroles | | Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión (DO L 399 de 31.12.1992, p. 29) | |
| | | — Vanillina | | Reglamento (CE) n° 1459/98 de la Comisión (DO L 193 de 9.7.1998, p. 16) | |
| — Éster etílico de ácido carténico | | Reglamento (CE) n° 1082/96 de la Comisión | | | |
| — Triglicéridos de ácido enántico | | IUPAC 2.301 sub 5 | | | |

| Reglamento de la Comisión | Producto | Parámetro | Límite | Método de referencia | Nota | |
|----------------------------|--|---|--|---|--------|--|
| Reglamento (CE) n° 2571/97 | Nata | Materia grasa | 35 % | IDF-Standard 16C:1987 | | |
| | | Marcadores: | | | | |
| | | — Esteroles | | Métodos aprobados por la autoridad competente | Nota 2 | |
| | | — Vanillina | | Reglamento (CE) n° 1459/98 | Nota 2 | |
| | | — Éster etílico de ácido caroténico | | Métodos aprobados por la autoridad competente | Nota 2 | |
| | | — Triglicéridos de ácido enántico | | IUPAC 2.301 sub 5 | | |
| Reglamento (CE) n° 429/90 | Mantequilla concentrada | Materia grasa láctea | 96 % mín. | Métodos aprobados por la autoridad competente | Nota 2 | |
| | | ESM | 2 % máx. | Métodos aprobados por la autoridad competente | Nota 2 | |
| | | Marcadores: | | | | |
| | | — Estigmasterol (95 %) | 15 g/100 kg de mantequilla concentrada | Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión | | |
| | | — Estigmasterol (85 %) | 17 g/100 kg de mantequilla concentrada | Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión | | |
| | | — Triglicéridos de ácido enántico | 1,1 kg/100 kg de mantequilla concentrada | IUPAC 2.301 sub 5 | | |
| | | — Éster etílico de ácido butírico y estigmasterol | Véase el punto 1 c) anexo | Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión (estigmasterol) y método aprobado por la autoridad competente (ácido butírico) | Nota 2 | |
| | | — Lecitina (E 322) | 0,5 % máx. | Métodos aprobados por la autoridad competente | Nota 2 | |
| | | NaCl | 0,75 % máx. | IDF-Standard 12B:1988 | | |
| | | Ácidos grasos | 0,35 % (oleico) máx. | IDF-Standard 6B:1989 | | |
| IP (máx.) | 0,5 miliequiv. oxígeno/ 1 000 g de materia grasa | IDF-Standard 74A:1991 (versión inglesa) | Nota 1 | | | |
| Sabor | Fresco | | | | | |
| Olor | Ausencia de olores extraños | | | | | |
| Otros | Ausencia de agentes neutralizantes, antioxidantes y conservantes | | | | | |

| Reglamento de la Comisión | Producto | Parámetro | Límite | Método de referencia | Nota |
|-----------------------------|---|----------------------|-----------------------|--|------|
| Reglamento (CEE) n° 2191/81 | Mantequilla no salada | Materia grasa láctea | 82 % mín. | Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión | |
| | | Agua | 16 % mín. | | |
| Reglamento (CEE) n° 2191/81 | Mantequilla salada | Materia grasa láctea | 80 % mín. | Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión IDF-Standard 12B:1988 | |
| | | Agua | 16 % mín. | | |
| | | Sal | 2 % máx. | | |
| Reglamento (CEE) n° 2990/82 | Mantequilla no salada | Materia grasa láctea | 82 % mín. | Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión | |
| | | Agua | 16 % mín. | | |
| Reglamento (CEE) n° 2990/82 | Mantequilla salada | Materia grasa láctea | 80 % mín. | Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CEE) n° 880/98 de la Comisión IDF-Standard 12B:1988 | |
| | | Agua | 16 % mín. | | |
| | | Sal | 2 % máx. | | |
| Reglamento (CE) n° 1081/96 | Queso elaborado con leche de cabra y/o leche de oveja | Leche de vaca | < 1 % | Reglamento (CE) n° 1081/96 de la Comisión | |
| Reglamento (CEE) n° 2921/90 | Anexo I — Caseína ácida | Agua | 12,00 % máx. | IDF-Standard 78C:1991 IDF 127A:1988 IDF-Standard 91:1979 | |
| | | Materia grasa | 1,75 % máx. | | |
| | | Acidez libre | 0,30 % (láctico) máx. | | |
| Reglamento (CEE) n° 2921/90 | Anexo I — Caseína de cuajo | Agua | 12,00 % máx. | IDF-Standard 78C:1991 IDF 127A:1988 IDF-Standard 90:1979 | |
| | | Materia grasa | 1,00 % máx. | | |
| | | Ceniza | 7,50 % mín. | | |

| Reglamento de la Comisión | Producto | Parámetro | Límite | Método de referencia | Nota |
|-----------------------------|-----------------------------|--|---|---|-------------------------------------|
| Reglamento (CEE) n° 2921/90 | Anexo I — Caseinatos | Agua Proteínas lácteas Materia grasa y cenizas | 6,00 % máx. 88,00 % mín. 6,00 % máx. | IDF-Standard 78C:1991 IDF-Standard 92:1979 IDF 127A:1988 IDF-Standard 89:1979 o IDF-Standard 90:1979 | |
| Reglamento (CEE) n° 2921/90 | Anexo II — Caseína ácida | Agua Materia grasa Acidez libre RTB (máx.) Coliformes Term. (máx.) | 10,00 % máx. 1,50 % máx. 0,20 % (láctico) máx. 30,000/l g ausencia/0,1 g 5,000/l g | IDF-Standard 78C:1991 IDF 127A:1988 IDF-Standard 91:1979 IDF-Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión IDF-Standard 100B:1991 | Nota 3 Nota 3 Notas 3 y 4 |
| Reglamento (CEE) n° 2921/90 | Anexo II — Caseína de cuajo | Agua Materia grasa Cenizas RTB (máx.) Coliformes Term. (máx.) | 8,00 % máx. 1,00 % máx. 7,50 % mín. 30,000/l g ausencia/0,1 g 5,000/l g | IDF-Standard 78C:1991 IDF 127A:1988 IDF-Standard 90:1979 IDF-Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión IDF-Standard 100B:1991 | Nota 3 Nota 3 Notas 3 y 4 |
| Reglamento (CEE) n° 2921/90 | Anexo II — Caseinatos | Agua Proteínas lácteas Materia grasa y cenizas RTB (máx.) Coliformes Term. (máx.) | 6,00 % máx. 88,00 % mín. 6,00 % máx. 30,000/l g ausencia/0,1 g 5,000/l g | IDF-Standard 78C:1991 IDF 92:1979 IDF 127A:1988 IDF 89:1979 o IDF 90:1979 IDF-Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión IDF-Standard 100B:1991 | Nota 3 Nota 3 Notas 3 y 4 |
| Reglamento (CEE) n° 2921/90 | Anexo III — Caseinatos | Agua Proteínas lácteas Materia grasa Lactosa Cenizas RTB (máx.) Coliformes Term. (máx.) | 6,00 % máx. 85,00 % mín. 1,50 % máx. 1,00 % máx. 6,50 % máx. 30,000/l g ausencia/0,1 g 5,000/l g | IDF-Standard 78C:1991 IDF-Standard 92:1979 IDF 127A:1988 IDF-Standard 106:1982 IDF 89:1979 or IDF 90:1979 IDF-Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión IDF-Standard 100B:1991 | Nota 3 Nota 3 Notas 3 y 4 |

| Reglamento de la Comisión | Producto | Parámetro | Límite | Método de referencia | Nota |
|-----------------------------|--|--|----------------------------------|---|------------|
| Reglamento (CEE) n° 1725/79 | Piensos compuestos y LDP (calidad para animales) | Agua (suero ácido de mantequilla en polvo) | 5 % máx. | Anexo VI | |
| | | Agua (LDP) | 5 % máx. | IDF-Standard 26A:1993 | |
| | | Materia grasa (LDP) | 11 % máx. | IDF-Standard 9C:1987 | |
| | | Suero de cuajo (LDP) | Ausencia | Anexo IV | |
| | | Almidón (LDP) | Ausencia | Anexo V | |
| | | Agua (mezcla) | 5 % máx. del extracto seco magro | IDF-Standard 26A:1993 | |
| | | Materia grasa (mezcla) | — | Directiva 84/4/CEE de la Comisión | Nota 7 |
| | | Suero de cuajo (mezcla) | Ausencia | Anexo IV | |
| | | Contenido de LDP (en el producto final) | 50 % mín. | Anexo III | |
| | | Materia grasa (en el producto final) | 2,5 % o 5 % mín. | Directiva 84/4/CEE de la Comisión | Nota 7 |
| | | Almidón (en el producto final) | 2 % mín. | Anexo V | Nota 8 |
| | | Cobre (en el producto final) | 25 ppm | Directiva 78/633/CEE de la Comisión | Nota 9 |
| | | Reglamento (CE) n° 322/96 | LDP por atomización | Materia grasa | 1,0 % máx. |
| Proteínas | 31,4 % (mín. del extracto seco magro) | | | IDF-Standard 20B:1993 | |
| Agua | 3,5 % máx. | | | IDF-Standard 26A:1993 | |
| Acidez (N/10 NaOH) | 19,5 ml máx. | | | IDF-Standard 86:1981 | |
| Lactatos | 150 mg/100 g máx. | | | IDF-Standard 69B:1987 | |
| Fosfatasa | Negativo | | | ISO-Standard 3356:1975 | |
| Solubilidad | 0,5 ml máx. a 24 °C | | | IDF 129A:1988 | |
| Partículas quemadas | placa B mín. (15,0 mg) | | | ADPI:1990 | |
| RTB | 40,000/l g | | | IDF-Standard 100B:1991 | Nota 3 |
| Coliformes | Negativo/0,1 g | | | Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión | Nota 3 |
| Suero de mantequilla | Negativo | | | Anexo VI | |
| Suero-Cuajo | Negativo | | | Anexo V | |
| Suero-Ácido | Negativo | | | Método aprobado por la autoridad competente | Nota 2 |
| | Agentes antimicrobianos | | Anexo VII | | |

| Reglamento de la Comisión | Producto | Parámetro | Límite | Método de referencia | Nota |
|-----------------------------|----------------------|---|-----------------------------------|--|--------|
| Reglamento (CEE) n° 1105/68 | Leche descremada | Materia grasa ESM Sólidos totales Punto de congelación | 1 % máx. 8,75 % mín. — — | IDF-Standard 22B:1987 IDF-Standard 21B:1987 IDF-Standard 108B:1991 | Nota 5 |
| Reglamento (CEE) n° 1105/68 | Suero de mantequilla | Materia grasa ESM Sólidos totales | 1 % máx. 8,00 % mín. — | IDF-Standard 22B:1987 IDF-Standard 21B:1987 | Nota 5 |

PARTE B

Los métodos de referencia incluidos en la parte B se aplicarán en los análisis de los productos recogidos por cualesquiera de los Reglamentos indicados en la primera columna.

| Reglamento de la Comisión | Producto | Código NC | Parámetro | Límite | Método de referencia | Nota |
|---|---|-----------|---|---|---|--------|
| Reglamento (CEE) n° 1150/90 Reglamento (CE) n° 1466/95 Reglamento (CE) n° 1600/95 Reglamento (CE) n° 2508/97 | Leche y nata, sin concentrar, azucarar ni edulcorar de otro modo | 0401 | Materia grasa ($\leq 6\%$) Materia grasa ($> 6\%$) | Los límites se especifican en la descripción del código de la nomenclatura combinada para el producto en particular para donde éste es aplicable como se indica en la parte 9 de la nomenclatura de las restituciones por exportación en el Reglamento (CEE) n° 3846/87 de la Comisión (DO L 366 de 24.12.1987, p. 1) | IDF-Standard 1D:1996 IDF-Standard 16C:1987 | Nota 2 |
| | Leche y nata, concentradas, azucaradas o edulcoradas de otro modo | 0402 | Materia grasa (forma líquida) Materia grasa (forma sólida) Sacarosa (contenido normal) Sacarosa (contenido bajo) Sólidos totales (LCA) Sólidos totales (LNE) | | IDF-Standard 13C:1987 IDF-Standard 9C:1993 IDF-Standard 35A:1992 Método aprobado por la autoridad competente IDF-Standard 15B:1991 IDF-Standard 21B:1987 | |

| Reglamento de la Comisión | Producto | Código NC | Parámetro | Límite | Método de referencia | Nota |
|---------------------------|---|-----------|---|--------|--|--------|
| | Suero de mantequilla, leche fermentada o acidificada y nata concentrada conteniendo azúcar añadido o edulcoradas de otro modo | 0403 | Materia grasa Sacarosa (contenido normal) Sacarosa (contenido bajo) | | IDF 1D:1996, IDF 9C:1987 IDF 16C:1987, IDF 22B:1987 IDF 126A:1988 IDF-Standard 35A:1992 Método aprobado por la autoridad competente | Nota 2 |
| | Suero, concentrado o sin concentrar o azucarado; productos a base de ingredientes lácteos naturales | 0404 | Materia grasa Proteínas Sacarosa (contenido normal) Sacarosa (contenido bajo) | | IDF 9C:1987, IDF 16C:1987 IDF 22B:1987 IDF-Standard 20B:1993 IDF-Standard 35A:1992 Método aprobado por la autoridad competente | Nota 2 |
| | Mantequilla y otras materias grasas derivadas de la leche; productos lácteos para untar | 0405 | Materia grasa (si mat. grasa $\leq 85\%$) Agua Mantequilla Extracto seco magro NaCl Butteroil Materia grasa ($> 99\%$) Agua (si mat. grasa $< 99\%$) | | Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión IDF-Standard 12B:1988 IDF-Standard 24:1964 IDF-Standard 23A:1988 | |
| | Queso y cuajada | 0406 | Materia grasa Extracto seco Extracto seco (Ricotta) NaCl Lactosa | | IDF-Standard 5B:1986 IDF-Standard 4A:1982 IDF-Standard 58:1970 IDF-Standard 88A:1988 IDF-Standard 79B:1991 | |

Notas de la lista de los métodos de referencia de la Unión Europea

Nota 1: Aislamiento de la materia grasa láctea como se describe en IDF Standard 6B:1989 (protección de la luz).

Nota 2: No se ha establecido ningún método de referencia.

Nota 3: La preparación de la muestra debe efectuarse con arreglo al IDF Standard 122C:1996 o al IDF Standard 73A:1985.

Nota 4: Incubación durante 48 horas a una temperatura de 55 °C. Precauciones a tomar para evitar la desecación de los medios de cultivo.

Nota 5: % ESM = % Sólidos totales – % Materia grasa.

Nota 6: La mantequilla deberá corresponder a la clase nacional de calidad del Estado miembro de producción que se contempla en el anexo II del Reglamento (CE) nº 454/95.

Nota 7: Directiva (CEE) nº 4/84 de la Comisión.

Note 8: Reglamento (CE) nº 1758/94 de la Comisión (DO L 183 de 19.7.1994, p. 14).

Note 9: Directiva 78/633/CEE de la Comisión.»
